

## STANDARISASI RESEP RENDANG LOKAN DI NAGARI SASAK KECAMATAN SASAK RANAH PESISIR KABUPATEN PASAMAN BARAT

*(Standardization of Rendang Lokan Recipes in Nagari Sasak, Sasak Ranah Pesisir Sub District, West Pasaman Regency)*

Annisa Rahma Fitri<sup>1</sup>, Wiwik Gusnita<sup>\*2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: [wiwikgusnita@fpp.unp.ac.id](mailto:wiwikgusnita@fpp.unp.ac.id)

### ABSTRACT

*This research is motivated by differences in the use of spices, the dosage of ingredients in processing and processing techniques of randang lokan so that there are differences in the quality of the results of randang. This study aims to standardize the recipe for randang lokan in Nagari Sasak, District of Sasak Ranah Pesisir, West Pasaman Regency which includes ingredients, spices, tools, processing techniques and analyzes the quality of randang lokan in terms of color, aroma, texture and taste. This type of research method is qualitative and quantitative research with mixed methods (Mixed Method). Qualitative data sources were obtained from 10 community members who were experts in making lokan rendang and quantitative data sources were obtained from 10 trained panelists, namely people who knew about rendang lokan and 5 limited panelists from UNP Catering lecturers. Qualitative data collection techniques are observation, interviews, documentation and quantitative data collection techniques are organoleptic test questionnaire format. The qualitative data analysis technique uses three activity lines, namely: data reduction, data presentation, drawing conclusions and quantitative data analysis techniques using the formula ( $Mx = \Sigma x / N$ ), the validity of the quantitative data validity test data, namely: participation extension, diligent observation, and triangulation. Based on the results of the study, the best Randang Lokan recipe in Nagari Sasak, Sasak Ranah Pesisir District, West Pasaman Regency includes the ingredients used, the amount of ingredients, how to make and and the quality of Randang Lokan. From this recipe for randang lokan, the standardization of randang lokan has been converted. Organoleptic tests were carried out to standardize the recipe for randang lokan to obtain good quality meat, including: color of dadak randang lokan (dark brown), aroma of lokan (perfumed flavor), aroma of dadak randang lokan (charm typical of lokan inflammation), texture of lokan (tender), texture of dadak Randang lokan is quite dry, the taste of lokan (not fishy), the taste of sudden randang lokan (savory).*

**Keyword:** Standardization Of Randang Lokan Recipe, Quality

### ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi oleh perbedaan dalam penggunaan bumbu, takaran bahan dalam pengolahan dan teknik pengolahan randang lokan sehingga adanya perbedaan kualitas dari hasil randang. Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasikan resep randang lokan di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat yang meliputi bahan, bumbu, alat, teknik pengolahan dan menganalisis kualitas randang lokan dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis metode penelitian ini adalah penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan metode campuran (Mixed Method). Sumber data kualitatif didapat dari 10 orang masyarakat yang ahli dalam membuat randang lokan dan sumber data kuantitatif didapat dari 10 orang panelis terlatih yaitu masyarakat yang tahu tentang randang lokan dan 5 orang panelis terbatas dari dosen Tata Boga UNP. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik. Teknik analisis data kualitatif menggunakan tiga alur kegiatan yaitu : reduksi data, penyajian data, menarik kesimpulan dan teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus ( $Mx = \Sigma x / N$ ), keabsahan data uji keabsahan data kuantitatif yaitu : perpanjangan keikutsertaan, pengamatan yang tekun, dan tringulasi. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh resep Randang Lokan terbaik di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat dan dan kualitas randang lokan. Dari resep randang lokan inilah yang dijadikan standarisasi randang lokan yang telah dikonversikan. Standarisasi resep randang lokan dilakukan uji organoleptik untuk mendapatkan kualitas daging yang baik meliputi: warna dadak randang lokan (coklat kehitaman), aroma lokan (harum bumbu), aroma dadak randang lokan (harum khas radang lokan), tekstur lokan (empuk), tekstur dadak randang lokan cukup kering, rasalokan (tidak amis), rasa dadak randang lokan (gurih).

**Kata kunci:** Standarisasi Resep Randang Lokan, Kualitas

**How to Cite:** Annisa Rahma Fitri<sup>1</sup>, Wiwik Gusnita<sup>2</sup>. 2022. Standarisasi Resep Randang Lokan di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (3): pp. 394-404, DOI: 10.24036/jptbt.v3i3.480



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

## PENDAHULUAN

Randang merupakan salah satu makanan tradisional yang berasal dari provinsi Sumatera Barat yang memiliki cita rasa pedas dan gurih dari perpaduan bumbu dan rempah-rempah. Randang sering ditemukan pada setiap acara adat karena randang disebut juga sebagai Induak Jamba yaitu makanan utama pada suatu acara adat. Randang biasanya terbuat dari daging sapi, namun saat ini randang juga memiliki berbagai macam variasi seperti randang ayam, randang lokan, randang belut dll. Randang lokan merupakan salah satu makanan khas daerah Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat. Kecamatan Sasak Ranah Pesisir merupakan daerah penghasil lokan karena daerah tersebut memiliki keindahan alam berupa pantai yang bersatu dengan sungai yang disebut juga dengan muara yang menjadi habitat kerang lokan.

Berdasarkan observasi awal yang penulis lakukan di Nagari Sasak pada bulan Maret 2020 dengan ibu Laini selaku bundo kanduang mengatakan “Randang lokan merupakan makanan khas Pasaman Barat yang biasa disajikan sebagai makanan sehari-hari, buah tangan dan lauk saat acara adat seperti perhelatan. Yang mengolah makanan seperti randang pada acara adat hanya dilakukan oleh ibu-ibu atau orang tua saja”.

Hasil dari observasi awal yang dilakukan diketahui bahwa dari beberapa Jorong yang ada di Nagari Sasak memiliki bebapa perbedaan dari segi bahan, alat dan cara pengolahannya. Takaran bahan yang digunakan masyarakat setempat hanya menggunakan perkiraan saja sehingga mengakibatkan kualitas yang hasilnya berbeda-beda pada setiap kali pembuatannya. Resep yang disampaikan masyarakat turun temurun secara lisan dengan takaraan perkiraan akan mengakibatkan terjadinya perbedaan informasi resep yang diterima dari generasi ke generasi akan berbeda pula. Hal ini disebabkan karena tidak adanya standarisasi resep randang lokan di Nagari Sasak Kecamatan Ranah Pesisir sehingga tidak ada panduan untuk membuat randang lokan. Oleh sebab itu dengan adanya ukuran yang standar dalam bentuk satuan gram dari bahan yang digunakan, maka hasil yang diperoleh baik dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur yang diperoleh lebih berkualitas.

## BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan metode penelitian kombinasi. Menurut Sugiyono (2015) “metode penelitian kombinasi merupakan metode penelitian yang menggabungkan antara metode penelitian kuantitatif dan metode kualitatif untuk digunakan secara bersama-sama dalam suatu kegiatan penelitian, sehingga diperoleh data yang lebih komperhensif, valid, reliable, dan objektif”. Metode kualitatif untuk mengungkapkan fenomena yang terjadi diangkat dari fakta-fakta secara wajar, bukan dari kondisi yang terkendali atau manipulasi, sedangkan metode kuantitatif pada penelitian ini menggunakan angka pengolahan statistik.

**Tabel 1.** Kisi-kisi Instrumen Penelitian Standarisasi Resep Randang Lokan di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir

Variabel	Indikator	Sub Indikator	Teknik Pengumpulan Data
Standarisasi Resep Randang Lokan di Nagari Sasak Kecamatan Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat	1. Resep <i>Randang Lokan</i> di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat	a. Bahan yang akan digunakan b. Jumlah bahan c. Cara membuat d. Kualitas	Observasi Wawancara Dokumentasi
	2. Proses menstandarisasi <i>randang lokan</i> di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir	a. Menganalisis resep <i>randang lokan</i> dari tiga jorong yaitu Jorong Padang Halaban, Jorong Pasa Lamo dan Jorong Pondok yang ada di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir	Angket Uji Organoleptik

		Kabupaten Pasaman Barat.	
	b.	Melakukan uji coba resep <i>randang</i> lokan orang yang ahli membuat <i>randang</i> dengan memberikan jumlah bahan yang sama	
	c.	Melakukan penelitian <i>randang</i> lokan dengan panelis terpilih dengan mengisi angket uji organoleptik	
3. Kualitas <i>randang</i> lokan dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat	a.	Mendapatkan resep terbaik dari resep yang sudah diuji coba.	Angket Uji Organoleptik
	b.	Resep terbaik akan dikonversikan takaran bahan yang digunakan	
	c.	Membuat <i>randang</i> lokan dari resep yang sudah dikonversikan	
	d.	Melakukan penilaian kualitas <i>randang</i> lokan dari resep yang sudah dikonversikan meliputi uji organoleptik terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa	

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil wawancara dan observasi ditemukan 11 resep *randang* lokan dari informan yang ahli membuat *randang*. Resep *randang* lokan yang ditemukan dalam tiga jorong memiliki kemiripan dari segi bahan dan cara pembuatannya. Sehingga dipilih 5 resep *randang* lokan sebagai perwakilan dari tiga jorong yang dipilih di Nagari Sasak Kecamatan yaitu Jorong Padang Halaban, Jorong Pasa Lamo dan Jorong Pondok karena bahan yang digunakan dan cara pembuatan yang berbeda. Berikut 5 resep pilihan dari setiap jorong di Nagari Sasak :

**Tabel 2.** Resep *Randang* Lokan menurut ibu Elvita Eriza ( Jorong Padang Halaban)

Bahan	Banyak	Cara Membuat
<b>Bahan:</b>		Persiapkan semua bahan dan bersihkan
<b>Lokan</b>	100 bh	Giling halus lengkuas, jahe, bawang merah, bawang putih, ketumbar dan serai
<b>Kelapa</b>	3 butir (1 gayung air)	Iris halus daun kunyit, daun jeruk dan daun tapak leman kemudian sisihkan.
<b>Bumbu:</b>		Parut kelapa kemudian peras hingga menjadi santan
<b>Cabe merah</b>	1/8 kg	Panaskan santan di dalam kuah hingga mendidih
<b>Cabe rawit</b>	1/8 kg	kemudian masukkan semua bumbu dan daun yang telah diiris .Masukkan lokan yang sudah ditiriskan, setelah
<b>Bawang merah</b>	1/8 kg	hampir matang kecilkan api dan masak hingga bumbu
<b>Bawang putih</b>	4 siung	meresap dan kering
<b>Lengkuas</b>	2 ruas jari	<i>Randang</i> lokan siap dihidangkan.
<b>Jahe</b>	1 ruas jari	
<b>Serai</b>	1 batang	
<b>Ketumbar</b>	1 sdm	
<b>Daun salam</b>	2 lembar	
<b>Daun kunyit</b>	½ helai	
<b>Daun jeruk</b>	3 lembar	
<b>Daun tapak leman</b>	3 lembar	
<b>Asam kandis</b>	3 buah	
<b>Jeruk nipis</b>	2 buah	
<b>Garam</b>	Secukupnya	

**Tabel 3.** Resep randang lokan menurut ibu Eralis (Jorong Pasa Lamo)

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Bahan:		Persiapkan semua bahan dan bersihkan
Lokan	100 bh	Giling halus lengkuas, jahe, bawang merah, bawang putih, ketumbar dan serai
Kelapa	3 butir (1 gayung air)	Parut kelapa kemudian peras hingga menjadi santan
Bumbu:		Lokan diungkap dengan bumbu dan daun-daun kecuali cabe
Cabe merah	1/4 kg	Panaskan santan di dalam kuah hingga mengeluarkan minyak, kemudian masukkan semua bumbu hingga tercampur rata kemudian masukkan lokan yang telah diungkap
Cabe rawit	1 sdm	Setelah hampir matang kecilkan api dan masak hingga bumbu meresap dan kering.
Ketumbar	1 sdm	
Bawang merah	1 ons	
Bawang putih	1 buah	
Lengkuas	3 ruas jari	
Jahe	2 ruas jari	
Kunyit	1 ruas jari	
Serai	1 batang	
Daun salam	3 lembar	
Daun kunyit	1 helai	
Daun jeruk	5 lembar	
Garam	Secukupnya	

**Tabel 4.** Resep randang lokan menurut ibu Yulinar ( Jorong Pasa Lamo)

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Bahan:		Siapkan semua bahan kemudian cuci hingga bersih
Lokan	100 bh	Haluskan cabe merah, cabe rawit, lengkuas, jahe, bawang merah, bawang putih dan ketumbar
Kelapa	3 butir (1 gayung air)	Parut kelapa dan peras menjadi santan
Bumbu:		Masak santan dan semua bumbu didalam kuah hingga mengeluarkan minyak kemudian masukkan lokan
Cabe merah	2 ons	Setelah hampir matang kecilkan api dan masak hingga matang dan kering.
Cabe rawit	½ ons	
Bawang merah	1 ons	
Bawang putih	4 siung	
ketumbar	1 bungkus	
Lengkuas	3 ruas jari	
Jahe	2 ruas jari	
Kunyit	1 ruas jari	
Serai	1 batang	
Daun salam	3 lembar	
Daun kunyit	1 lembar	
Daun jeruk	2 lembar	
Garam	Secukupnya	

**Tabel 5.** Resep randang lokan menurut ibu Irma Yanti ( Jorong Pondok )

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Bahan:		Persiapkan semua bahan
Lokan	100 bh	Bersihkan semua bahan dan rendam lokan bersama garam dan perasan jeruk nipis
Kelapa	3 butir (1 gayung air)	Giling halus lengkuas, jahe, bawang merah, bawang putih, ketumbar dan serai
Bumbu:		Iris halus daun kunyit, daun jeruk dan daun tapak leman kemudian sisihkan.
Cabe merah	1 ons	Parut kelapa kemudian peras hingga menjadi santan.
Cabe rawit	½ ons	Masukkan semua bahan kedalam kuah kemudian aduk rata kemudian masak hingga mengeluarkan minyak.
Bawang merah	1 ons	Masukkan lokan, setelah hampir matang kecilkan api dan masak hingga bumbu meresap dan kering
Bawang putih	4 siung	Randang lokan siap dihidangkan.
ketumbar	1 bungkus	
Lengkuas	2 ruas jari	
Jahe	1 ruas jari	
Serai	1 batang	
Daun salam	3 lembar	
Daun kunyit	1 lembar	
Daun jeruk	3 lembar	
Daun tapak leman	2 lembar	
Asam Kandis	3 buah	
Jeruk nipis	1 buah	
Garam	Secukupnya	

**Tabel 6.** Resep randang lokan menurut ibu Erita ( Jorong Pondok )

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Bahan:		Siapkan semua bahan kemudian cuci hingga bersih
Lokan	100 bh	Haluskan cabe merah, cabe rawit, lengkuas, jahe, bawang merah, bawang putih dan ketumbar
Kelapa	3 butir (1 gayung air)	Parut kelapa dan peras menjadi santan
Bumbu:		Masak santan dan bumbu didalam kuali hingga mengeluarkan minyak
Cabe merah	2 ons	Setelah mengeluarkan minyak masukkan lokan dan masak hingga matang
Cabe rawit	½ ons	Setelah hampir matang kecilkan api dan masak hingga bumbu kering meresap.
Bawang merah	1 ons	
Bawang putih	4 siung	
ketumbar	1 sdm	
Lengkuas	3 ruas jari	
Jahe	2 ruas jari	
Serai	1 batang	
Daun salam	2 lembar	
Daun kunyit	1 lembar	
Daun jeruk	2 lembar	
Garam	Secukupnya	

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi dapat disimpulkan bahwa kualitas randang lokan memiliki warna coklat kehitaman, aroma dadak khas randang, aroma lokan harum bumbu, tekstur dadak kering, tekstur lokan empuk, rasa dadak gurih dan rasa lokan tidak amis.

Berdasarkan hasil uji organoleptik 5 resep randang lokan diatas dapat diketahui bahwa 10 orang panelis memberikan penilaian skor kualitas randang lokan terhadap 5 resep yang mana diketahui rata-rata skor yang diperoleh tiap sampel adalah pada sampel 123 resep dari ibu Elvita Eriza memiliki rata-rata 25,9, pada sampel 256 resep dari ibu Erita memiliki rata-rata 21,6, pada sampel 317resep dari ibu Irma Yanti memiliki rata-rata 23,5, pada sampel 423 resep dari ibu Ernalis memiliki rata-rata sebesar 27,3 sedangkan pada sampel 514 resep dari ibu Yulinar memiliki rata-rata sebesar 26,6. Jadi dapat disimpulkan bahwa 3 data yang tertinggi dari kelima resep randang daging yaitu resep milik ibu Ernalis, ibu Yulinar dan ibu Elvita Eriza, seperti yang terlampir pada tabel berikut berikut:

**Tabel 7.** Deskripsi hasil uji organoleptik 3 resep randang lokan

Panelis	Skor Kualitas <i>Randang Lokan</i>				
	123 Ibu Elvita Eriza	256 Ibu Erita	317 Ibu Irma Yanti	423 Ibu Ernalis	514 Ibu Yulinar
1	27	24	27	27	29
2	25	26	24	29	28
3	26	24	26	27	26
4	26	20	26	26	27
5	27	26	26	28	30
6	26	21	21	21	26
7	28	20	20	27	26
8	25	19	19	30	27
9	24	20	20	27	25
10	25	24	26	28	26
Σx	259	216	235	273	266
Mean	25,9	21,6	23,5	27,3	26,6

Dari 5 resep randang lokan sudah dinilai oleh masyarakat, sehingga dapat diperoleh 3 reseokan yang terpilih dengan skor tertinggi sebagai perwakilan 3 Jorong yang ada di Nagari Sasak. Resep randang lokan dari perwakilan jorong akan diolah dan diuji cobakan kepada 10 panelis yang diambil dari setiap Jorong di Nagari Sasak. Hasil dari pengujian tersebut diperoleh skor utuk masing-masing resep randang lokan. Total skor dari 5 aspek penilaian kualitas dari segi warna, aroma dadak, aroma lokan, tekstur dadak dan tekstur lokan, rasa dadak dan rasa lokan sebagai berikut :

**Tabel 8.** Deskripsi hasil uji organoleptik 3 resep randang lokan

Panelis	Skor Kualitas <i>Randang Daging</i>		
	432 Ibu Ernalis	514 Ibu Yulinar	123 Ibu Elvita Eriza
1	26	24	23
2	28	24	24
3	26	25	24
4	29	26	22
5	25	24	25
6	28	25	28
7	27	25	20
8	25	28	22
9	28	25	21
10	29	26	20
$\Sigma x$	271	252	229
Mean	27,1	25,2	22,9

Berdasarkan data diatas dapat diketahui perolehan skor tertinggi dari ketiga resep randang lokan terpilih satu resep terbaik yaitu resep milik ibu Ernalis di Jorong Pasa Lamo dengan nilai rata-rata 27,1, resep milik ibu Yulinar di Jorong Pondok dengan nilai rata-rata 25,2 dan resep milik ibu Elvita Eriza di Jorong Padang Halaban dengan nilai rata-rata 22,9.

**Tabel 9.** Resep randang lokan menurut ibu Ernalis ( Jorong Pasa Lamo )

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Bahan:		Persiapkan semua bahan dan bersihkan
Lokan	100 bh	Giling halus lengkuas, jahe, bawang merah, bawang putih, ketumbar dan serai
Kelapa	3 butir (1 gayung air)	Parut kelapa kemudian peras hingga menjadi santan
Bumbu:		Lokan diungkep dengan bumbu dan daun-daun kecuali cabe
Cabe merah	1/4 kg	Panaskan santan di dalam kuah hingga mengeluarkan minyak, kemudian masukkan semua bumbu hingga tercampur rata kemudian masukkan lokan yang telah diungkep
Cabe rawit	1 sdm	
Ketumbar	1 sdm	
Bawang merah	1 ons	
Bawang putih	1 buah	
Lengkuas	3 ruas jari	
Jahe	2 ruas jari	Setelah hampir matang kecilkan api dan masak hingga bumbu meresap dan kering.
Kunyit	1 ruas jari	
Serai	1 batang	
Daun salam	3 lembar	
Daun kunyit	1 helai	
Daun jeruk	5 lembar	
Garam	Secukupnya	

**Tabel 10.** Resep randang lokan yang telah dikonversikan

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Bahan:		Persiapkan semua bahan dan bersihkan
Lokan	1kg (Ukuran Sedang)	Giling halus lengkuas, jahe, bawang merah, bawang putih, ketumbar dan serai
Santan kental	2000 ml	Parut kelapa kemudian peras hingga menjadi santan
Santan encer	1000 ml	Lokan diungkep dengan bumbu dan daun-daun kecuali cabe
Bumbu:		Panaskan santan di dalam kuah hingga mengeluarkan minyak, kemudian masukkan semua bumbu hingga tercampur rata kemudian masukkan lokan yang telah diungkep
Cabe merah	250 gr	
Cabe rawit	50 gr	
Ketumbar	10 gr	
Bawang merah	100 gr	
Bawang putih	50 gr	
Lengkuas	60 gr	Setelah hampir matang kecilkan api dan masak hingga bumbu meresap dan kering.
Jahe	40 gr	
Kunyit	10 gr	
Serai	1 batang	
Daun salam	4 lembar	
Daun kunyit	1 lembar	
Daun jeruk	5 lembar	
Garam	30 gr	

Kualitas randang lokan yang diteliti berdasarkan indikator meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa. Bahan dan cara membuat yang digunakan dalam pengolahan randang lokan setiap penelitian sama, sehingga menghasilkan kualitas randang yang sama. Deskripsi data hasil dapat dilihat sebagai berikut :

**Tabel 11.** Rata-rata hasil uji organoleptik kualitas warna dadak randang

Panelis	Skor Uji Organoleptik		
	I	II	III
	567	567	567
1	3	3	3
2	3	3	3
3	2	3	4
4	2	3	3
5	2	3	3
$\sum x$	12	15	16
Mean	2,4	3	3,2

Berdasarkan tabel rata-rata hasil uji organoleptik kualitas warna dadak randang lokan diketahui bahwa pada penelitian I menunjukkan 2 orang panelis memberikan skor 3 dan 3 orang panelis memberikan skor 2 diperoleh rata-rata sebesar 2,4 yaitu kurang coklat kehitaman, pada penelitian ke II kelima panelis memberikan skor 3 diperoleh rata-rata sebesar 3 yaitu cukup coklat kehitaman. Pada penelitian ke III menunjukkan 4 panelis memberikan skor 3 dan 1 panelis memberikan skor 4 diperoleh rata-rata sebesar 3,2 yaitu cukup coklat kehitaman. Jadi dapat disimpulkan bahwa kualitas warna dadakrandang lokan tertinggi terdapat pada penelitian ke III dengan memperoleh rata-rata sebesar 3,2 yaitu berwarna cukup coklat kehitaman.

**Tabel 12.** Rata-rata hasil uji organoleptik kualitas aroma dadak randang

Panelis	Skor Uji Organoleptik		
	I	II	III
	567	567	567
1	3	3	3
2	3	3	4
3	3	3	3
4	2	4	4
5	2	3	4
$\sum x$	13	16	18
Mean	2,6	3,2	3,6

Berdasarkan tabel rata-rata hasil uji organoleptik kualitas aroma dadak randang diatas dapat diketahui bahwa pada penelitian I menunjukkan bahwa 3 orang panelis memberikan skor 3 dan 2 orang memberikan skor 2 diperoleh rata-rata 2,6 yaitu cukup harum khas randang. Pada penelitian ke II menunjukkan bahwa 4 orang panelis memberikan skor 3 dan 1 orang panelis memberikan skor 4 diperoleh rata-rata sebesar 3,2 yaitu cukup harum khas randang. Pada penelitian ke III menunjukkan 2 orang panelis memberikan skor 3 dan 3 orang panelis memberikan skor 4 diperoleh rata-rata sebesar 3,6 yaitu cukup harum khas randang. Jadi dapat disimpulkan bahwa kualitas aroma dadak randang tertinggi terdapat pada peelitian ke III dengan memperoleh rata-rata sebesar 3,6 yaitu cukup harum khas randang.

**Tabel 13.** Rata-rata hasil uji organoleptik kualitas aroma lokan

Panelis	Skor Uji Organoleptik		
	I	II	III
	567	567	567
1	3	3	4
2	3	4	4
3	3	3	4
4	3	3	4
5	3	4	4
$\sum x$	15	17	20
Mean	3	3,4	4

Berdasarkan tabel rata-rata hasil uji organoleptik kualitas aroma loka diatas dapat diketahui bahwa pada penelitian I menunjukkan bahwa kelima panelis memberikan skor 3 diperoleh rata-rata 3 yaitu cukup harum bumbu. Pada penelitian ke II menunjukkan bahwa 3 orang panelis memberikan skor 3 dan 2 orang panelis memberikan skor 4 diperoleh rata-rata sebesar 3,4 yaitu cukup harum bumbu. Pada penelitian ke III menunjukkan kelima orang panelis memberikan skor 4 diperoleh rata-rata sebesar 4 yaitu harum bumbu. Jadi dapat disimpulkan bahwa kualitas aroma dadak randang tertinggi terdapat pada penelitian ke III dengan memperoleh rata-rata sebesar 4 yaitu harum bumbu.

**Tabel 14.** Rata-rata hasil uji organoleptic kualitas tekstur dadak randang

Panelis	Skor Uji Organoleptik		
	I	II	III
	567	567	567
1	3	3	4
2	3	3	3
3	3	3	4
4	3	3	4
5	2	3	4
$\sum x$	14	15	19
Mean	2,8	3	3,8

Berdasarkan tabel rata-rata hasil uji organoleptik kualitas tekstur dadak randang diatas dapat diketahui bahwa pada penelitian I menunjukkan bahwa 4 orang panelis memberikan skor 3 dan 1 orang memberikan skor 2 diperoleh rata-rata 2,8 yaitu kurang kering. Pada penelitian ke II menunjukkan bahwa kelima orang panelis memberikan skor 3 diperoleh rata-rata sebesar 3 yaitu cukup kering. Pada penelitian ke III menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 3 dan 4 orang panelis memberikan skor 4 diperoleh rata-rata sebesar 3,8 yaitu cukup kering. Jadi dapat disimpulkan bahwa kualitas dadak randang tertinggi terdapat pada penelitian ke III dengan memperoleh rata-rata sebesar 3,8 yaitu tekstur dadak randang cukup kering.

**Tabel 15.** Rata-rata hasil uji organoleptic kualitas tekstur loka

Panelis	Skor Uji Organoleptik		
	I	II	III
	567	567	567
1	3	3	4
2	3	4	4
3	3	3	3
4	3	4	4
5	2	3	4
$\sum x$	14	17	19
Mean	2,8	3,4	3,8

Berdasarkan tabel rata-rata hasil uji organoleptik kualitas tekstur diatas dapat diketahui bahwa pada penelitian I menunjukkan bahwa 4 orang panelis memberikan skor 3 dan 1 orang memberikan skor 2 diperoleh rata-rata 2,8 yaitu kurang empuk. Pada penelitian ke II menunjukkan bahwa 3 orang panelis memberikan skor 3 dan 2 orang panelis memberikan skor 4 diperoleh rata-rata sebesar 3,4 yaitu cukup empuk. Pada penelitian ke III menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 3 dan 4 orang panelis memberikan skor 4 diperoleh rata-rata sebesar 3,8 yaitu cukup empuk. Jadi dapat disimpulkan bahwa kualitas tekstur loka tertinggi terdapat pada penelitian ke III dengan memperoleh rata-rata sebesar 3,8 yaitu tekstur loka cukup empuk.

**Tabel 16.** Rata-rata hasil uji organoleptic kualitas rasa dadak randang

Panelis	Skor Uji Organoleptik		
	I	II	III
	567	567	567
1	4	4	4
2	3	4	3
3	3	3	4
4	3	3	3
5	2	4	4
$\sum x$	15	18	18
Mean	3	3,6	3,6

Berdasarkan tabel rata-rata hasil uji organoleptic kualitas rasa dadak randang diatas dapat diketahui bahwa pada penelitian I menunjukkan bahwa 3 orang panelis memberikan skor 3, 1 orang panelis memberi skor 4 dan 1 orang memberikan skor 2 diperoleh rata-rata 3 yaitu cukup gurih. Pada penelitian ke II menunjukkan bahwa 2 orang panelis memberikan skor 3 dan 3 orang panelis memberikan skor 4 diperoleh rata-rata sebesar 3,6 yaitu cukup gurih. Pada penelitian ke III menunjukkan 2 orang panelis memberikan skor 3 dan 3 orang panelis memberikan skor 4 diperoleh rata-rata sebesar 3,6 yaitu cukup gurih. Jadi dapat disimpulkan bahwa kualitas rasa dadak randang tertinggi terdapat pada peelitian ke III dengan memperoleh rata-rata sebesar 3,6 yaitu rasa dadak randang cukup gurih.

**Tabel 18.** Rata-rata hasil uji organoleptic kualitas rasa loka

Panelis	Skor Uji Organoleptik		
	I	II	III
	567	567	567
1	3	3	4
2	2	3	4
3	3	3	3
4	2	4	4
5	3	3	4
$\sum x$	13	16	19
Mean	2,6	3,2	3,8

Berdasarkan tabel rata-rata hasil uji organoleptic kualitas rasa loka diatas dapat diketahui bahwa pada penelitian I menunjukkan bahwa 3 orang panelis memberikan skor 3 dan 2 orang memberikan skor 2 diperoleh rata-rata 2,6 yaitu cukup amis. Pada penelitian ke II menunjukkan bahwa 4 orang panelis memberikan skor 3 dan 1 orang panelis memberikan skor 4 diperoleh rata-rata sebesar 3,2 yaitu kurang amis. Pada penelitian ke III menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 3 dan 4 orang panelis memberikan skor 4 diperoleh rata-rata sebesar 3,8 yaitu kurang amis. Jadi dapat disimpulkan bahwa kualitas rasa loka tertinggi terdapat pada peelitian ke III dengan memperoleh rata-rata sebesar 3,8 yaitu rasa loka kurang amis.

Resep adalah suatu penjelasan yang dijadikan sebagai pedoman untuk mengolah hidangan makanan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat yaitu resep randang loka meliputi bahan utama dan bumbu-bumbu yang digunakan, takaran bahan yang sudah dikonversikan, alat pengolahan, cara pengolahan dan kualitas.

Resep randang loka yang panelis gunakan dalam dalam penelitian ini adalah resep perwakilan dari 3 Jorong yang ada di Nagari Sasak dikarenakan terdapatnya kemiripan dari segi bahan, bumbu dan cara pengolahannya. Resep randang loka yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep yang didapat melalui prosedur uji organoleptik yang diambil dari 5 resep yang kemudian diperoleh 3 resep randang loka dengan skor tertinggi. Perwakilan dari Jorong Pasa Lamo ibu Elvita Eriza dengan skor rata-rata, Jorong Pasa Lamo resep ibu Ernalis dengan skor rata-rata dan Jorong Pondok ibu Yulinar dengan skor rata-rata. Hasil uji organoleptik diperoleh nilai tertinggi oleh ibu Ernalis dengan nilai sehingga membuktikan bahwa resep randang loka ibu Ernalis lebih disukai oleh Masyarakat Nagari Sasak. Jadi resep randang loka yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep ibu Ernalis yang kemudian penulis konversikan.

Warna makanan merupakan hal yang sangat mempengaruhi dalam meningkatkan selera konsumen. Menurut Hariadi, *et al.*, (2012) “Campuran santan dan bumbu yang telah kering menghasilkan warna coklat kehitaman yang enak”. Menurut Ramadhanti (2020) menyatakan bahwa “Warna makanan adalah salah satu hal yang menjadi pertimbangan dalam memilih dan memilih makanan”. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan kualitas warna randang lokan yang dihasilkan adalah berwarna coklat kehitaman, warna tersebut dihasilkan dari proses pencampuran santan dan bumbu yang dimasak dengan waktu yang lama sehingga dadak randang menjadi warna coklat kehitaman.

Aroma makanan merupakan faktor pendukung yang mempengaruhi reaksi konsumen sebelum menikmati suatu makanan. Semua jenis randang aroma dan cita rasa khas masing-masing yang dihasilkan dari berbagai jenis bahan, bumbu dan rempah yang digunakan. Menurut Alwi (2002:66) “Yang dimaksud dengan aroma adalah bau-bau yang berasal dari tumbuh-tumbuhan atau akar-akaran yang digunakan sebagai bahan pewangi makanan atau minuman”. Menurut Mariana (2020) menyatakan bahwa “Timbulnya aroma dalam makanan disebabkan oleh terbentuknya suatu senyawa yang mudah menguap dan akan merangsang indera penciuman”. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diketahui aroma lokan yaitu harum bumbu yang berasal dari bumbu yang digunakan dalam pengolahan randang lokan. Sedangkan aroma dadak randang lokal beraroma harum khas randang yang dihasilkan dari proses pemanasan santan dan bumbu yang digunakan.

Tekstur adalah sifat bahan atau produk yang dapat dirasakan melalui indera peraba seperti jari atau tangan. Menurut tuti (2013) tekstur makanan adalah berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan didalam mulut kering berdasarkan has atau garing, lembut, kenyal, atau liat, kasar kental dan halus”. Berdasarkan hasil penelitian diketahui tekstur dadak randang lokan cukup kering, dan tekstur lokan cukup empuk. Dadak randang lokan yang dimasak dengan waktu yang cukup lama menjadikan dadak randang lokan cukup kering. Tekstur empuk pada lokan dikarenakan lokan yang digunakan adalah lokan yang segar.

Rasa merupakan hal yang berperan penting dalam cita rasa makanan karena selain bentuk atau penampilan, rasa adalah faktor kedua dalam menentukan cita rasa suatu makanan (Yulia: 2020). Kualitas rasa dari randang yang diharapkan adalah gurih, karena dihasilkan dari proses pemasakan perpaduan bahan dan bumbu randang yang digunakan (Wynda, 2019). Berdasarkan hasil penelitian bahwa rasa dadak randang lokan adalah gurih. Rasa gurih pada randang lokan dihasilkan dari campuran bahan dan bumbu yang yang digunakan sehingga menghasilkan perpaduan yang pas. Perpaduan rasa pedas yang berasal dari cabe merah dan cabe rawit, asin garam menghasilkan rasa yang gurih. Sedangkan rasa lokan yang dihasilkan tidak amis, rasa tidak amis ini dikarenakan pemilihan lokan yang masih segar dan proses perebusan lokan yang menggunakan bumbu. Sehingga bumbu meresap pada lokan saat proses merebus

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis peroleh dari hasil observasi, wawancara dan dokumentasi, uji organoleptik dan pembahasan yang telah dijelaskan dapat diambil kesimpulan bahwa Standarisasi resep merupakan suatu acuan atau pedoman dalam membuat hidangan makanan yang menjelaskan secara terperinci mengenai bahan utama dan bumbu yang digunakan dengan takaran baku yang telah dikonversikan, alat yang digunakan, cara pengolahan, dan kualitas yang diharapkan. Berdasarkan hasil dari penelitian kualitatif meliputi observasi, lapangan, wawancara, dan dokumentasi di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat. Maka penulis memilih resep Ibu Ernalis dari Jorong Pasa Lamo untuk dikonversikan karena resep Ibu Ernalis memperoleh skor tertinggi dari resep ibu yang ahli dalam membuat randang lokan karena lebih disukai oleh masyarakat Nagari Sasak tersebut. Resep tersebut dikonversikan dengan kualitas warna randang lokan adalah coklat kehitaman dikarenakan proses pemasakan dengan waktu yang lama, Aroma randang lokan adalah beraroma harum khas randang yang berasal dari proses pemasakan bumbu dan santan kelapa, Tekstur randang lokan adalah cukup kering untuk dadak randang dan cukup empuk untuk tekstur lokan, untuk rasa randang lokan adalah gurih dan rasa lokan tidak amis.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis ucapkan kepada Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam penelitian, penyusunan skripsi dan artikel ini.

### DAFTAR REFERENSI

- Hariadi, dkk. 2012. *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Randang di Provinsi Sumatera Barat*. BPSNT Padang Press.
- Hasan, Alwi dkk. 2002. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Yogyakarta: Balai Pustaka.
- Mariana, I., & Gusnita, W. (2020). Standarisasi Resep Rendang Daging Di Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 2(1), 40-49

- 
- Soenardi, Tuti. 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Ramadhanti, F., & Gusnita, W. (2020). Pengaruh Penyimpanan Daging Terhadap Kualitas Randang. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. ISSN 2685-5372 Volume 1 Number 3
- Fitri, Yenti Yulia, & Gusnita, W. (2019) Standarisasi Resep Randang Daging Di Kabupaten Solok. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. ISSN 2622-4925 Volume 2 Nomor 9
- Wynda Dwi Amalia. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta.: PT Gramedia Pustaka Utama.